

PIQUEOS & ENTRANTES

Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra / \$8.900

Chinchulines con suave ali-oli al perejil / \$8.900

Pinchos de malaya y panceta / \$8.900

Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino / \$8.900

Selección de butifarra y longaniza / \$9.900

Crudo estilo "La Bifería" / \$9.900

Provoleta grillada / \$10.900

Fierrito de lomo, chorizo y pebre / \$11.900

Mollejas con chimichurri y limón / \$12.900

Tiradito de filete sobre cama de hongos / \$12.900

Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo / \$11.900

Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo / \$11.900

Ceviche de atún con mango y palta / \$11.900

Pulpo en ají panca y chimichurri / \$14.900

CORTES A LA PARRILLA

Preguntar siempre por el corte del día

· Lomo liso 280 grs. \$17.900
· Lomo vetado 280 grs \$17.900
· Filete \$19.900
· Picanha angus \$19.900
· Asado de tira 500 grs \$26.900
· Flat iron \$16.900

· Vacío centro \$16.900
· Bife chorizo black angus 400 grs \$23.900
· Bife ancho black angus 400 grs \$27.900
· Entraña black angus \$26.900
· Costeleta de lomo \$27.900

Cocción:

Inglesa · Sangrante · A punto · 3/4 · Cocido

OTRAS CARNES

Milanesa de pollo \$13.900

salsa pomodoro y queso parmesano

Atún grillado \$16.900

con reducción de balsámico y aceite de rúcula

Salmón grillado \$16.900

a la plancha por la piel, terminado con aceite de rúcula y eneldo

Osobuco y verduras al pomodoro \$16.900

GUARNICIONES

Ensalada de hojas verdes \$4.900

Cremoso de mote \$5.900

Queso crema y cúrcuma

Papas fritas \$5.900

Papines al pil pil \$5.900

Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra

Arroz con verduras \$5.900

Verduras asadas \$5.900

Pimentón, berenjenas, zucchini, cebolla morada y zanahoria

Pastelera de choclo \$5.900

Tradicional con albahaca

Gnocchi \$5.900

a la crema con queso azul

Puré de papas \$5.900

con rúcula y queso

Polenta trufada \$5.900

crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra

Mix de hongos \$7.900

Portobello, ostra y champignon paris

ENSALADAS base de hojas verdes

· Rúcula / Tomate cherry / Cebolla morada / Palta \$7.900

· Queso de cabra / Tomate cherry / Albahaca / Higos \$7.900

· Atún grillado / Queso crema / Pepino / Ciboulette \$10.500

· Camarones / Tomates confitados / Quínoa frita \$9.500

dressings: Limón mostaza / Aceto miel / Soya limón

BAR

APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría cocktail	\$5.500
Copa espumante	\$4.900
Pera carménère	\$5.500
Mojito variedades	\$5.500
Albacaha punch	\$6.600
Martini dry	\$6.700
Expresso Martini	\$4.900
Vodkatini	\$6.200
Negroni	\$5.900
Old fashion	\$5.500
Beef sour	\$5.900
Aperol spritz	\$5.900
Ramazotti spritz	\$5.900
Catedral	\$7.900
Moscow mule	\$7.900
St. Germain spritz	\$8.500

CERVEZAS

Corona	\$3.800
Stella Artois	\$3.800
Cusqueña	\$3.800
Austral	\$4.900
Austral Calafate	\$4.900
Austral Yagan	\$4.900
Kuntsman Torobayo	\$4.900
Kuntsman sin alcohol	\$4.900

WHISK(EY)Y

Jameson	\$7.900
Johnnie Walker double black	\$10.900
Jack Daniel's	\$9.900
Chivas Regal 12 años	\$9.900
Glenfiddich 12 años	\$12.900
Macallan 12 años	\$27.900

VODKA

Stolichnaya	\$5.900
Absolut blue	\$6.900
Grey Goose	\$10.900

PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35º	\$4.600
Alto del Carmen 40º	\$4.900
Mistral 35º	\$4.600
Mistral Nobel 40º	\$8.900
Bou 40º	\$10.900

RON

Zacapa 12 años	\$9.900
Zacapa 23 años	\$16.900

GIN*

Tanqueray	\$6.200
Gabré Patagonia	\$6.900
Hendricks	\$8.900
Tanqueray Ten	\$9.900

* opción agua tónica

San Pellegrino 200cc.	\$2.900
-----------------------	---------

Bebida:	\$1.500
---------	---------

MOCKTAIL

Moscow virgin	\$4.900	Shirley temple	\$4.900
Lemon free	\$4.900	Mango mule	\$4.900

CAFETERÍA

Volcán de chocolate	\$7.900	Bebidas	\$2.500
Pannacota de coco	\$5.900	Agua Mineral con o sin gas	\$2.700
Creme brulée	\$5.900	Limonadas	\$3.500
Suspiro de lucuma	\$5.900	Tónica San Pellegrino	\$3.900
Flan de dulce de leche	\$5.900	Red Bull	\$3.900
Helados artesanales	\$4.900	Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.500
Sabores: <i>chocolate, vainilla, berries, dulce de leche y limón de pica</i>		Espresso	\$2.500
		Espresso Doble	\$3.200
		Macchiato	\$2.900
		Macchiato doble	\$3.500
		Capuchino	\$3.500
		Capuchino Doble	\$3.900
		Té/ Infusiones	\$2.900